

Bio

MONTICELLO BRUT NATURE 2022



mOnte
dellevigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: prevalenza di uve Chardonnay
Esposizione: Est
Altimetria: 230 / 300 mt s.l.m.
Tipologia del suolo: Terreni calcareo argillosi
Densità degli impianti: 5.700 viti/Ha
Sistema di allevamento: Guyot semplice
Resa per ettaro: 70 q.li
Epoca di vendemmia: metà agosto
Età del vigneto: 20 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Spumante Brut Nature
Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli
Fermentazione: in serbatoi di acciaio e tonneaux a 16°C
Affinamento: 24 mesi Sur Lies, 30% in tonneaux e 70% in acciaio con bâtonnage
Presa di spuma: Metodo classico, remuage meccanico
Gradazione alcolica: 12% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine.



Temperatura di servizio: 9 -10°C



Gustative: sorso dinamico, asciutto e rotondo, contraddistinto da una nota minerale predominante che lo caratterizza in freschezza ed eleganza.



Olfattive: delicate note di crosta di pane, si evolve nel bicchiere in sentori di mela golden, frutti esotici e un sottofondo di mandorla.



Abbinamento: perfetto come aperitivo e in accompagnamento a piatti di pesce, in particolare alle crudité di pesce, piatti a base di crostacei ma anche al foie gras.

Bio

MONTICELLO BRUT NATURE 2022



mOnTe
delle vigne



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: prevalence of Chardonnay grapes

Exposure: East

Altitude: 230 / 300 mts a.s.l.

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 5.700 plants/Ha

Training system: simple Guyot

Yield of hectare: 70 ql.

Harvest time: Mid-August

Average age of vines: 20 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Type: Sparkling Brut Nature

Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation: in stainless steel tanks and tonneaux at 16° C

Aging: 24 months sur lie, 30% in tonneaux and 70% in stainless steel tanks with bâtonnage

Second Fermentation: Classic method, automated remuage

Alcohol content: 12% Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Straw yellow color with greenish hues, fine perlage.



Palate: dynamic, dry and rounded sip, marked by a predominant mineral note that characterizes it in freshness and elegance.



Nose: delicate notes of bread crust, evolves in the glass into hints of golden apple, exotic fruits and an almond undertone.



Service temperature:
9 -10°C



Abbinamento: perfect as an aperitif and as an accompaniment to fish dishes, especially fish crudités, crostaceous dishes but also fois gras.